

La storia

MIRIAM MASSONE

Un dolcissimo viaggio partito nel 1852

Da Prochet a Gobino il culto del gianduiotto

Il "Tourinot" numerato nella fabbrica che compie dieci anni

Si fa presto a dire «cioccolatino»: nell'era del marketing e degli influencer tutto deve evocare, suggerire e raccontare, dal gusto del cremino al suo packaging. È la legge dello story telling. Così «Tourinot n.10» strizza l'occhio al sofisticato mondo dei profumi (Chanel n.5 docet), svela l'amore per la città e suggerisce un compleanno importante: «Dieci anni fa nasceva la nostra bottega in via Lagrange 1 - dice Guido Gobino - diventata simbolo dell'artigianalità cioccolatiera grazie alla passione e al lavoro di 30 persone». Il maître chocolatier, tra i più famosi anche fuori confine (per l'Academy of chocolate di Londra il suo cremino al sale e olio extravergine è la «miglior pralina del mondo») ha voluto festeggiare, quindi, dando alla luce questo «Tourinot n.10», un mini lingotto da 5 grammi di fondente ammorbidito dal gianduja (in vendita da oggi), undicesima «creatura» di una famiglia di cioccolatini pensati per scandire il percorso del negozio, dalle Ganaches del 2007 (alla francese e tagliate alla chitarra), al Chontalpa del 2014 (cacao del presidio Slow Food).



REPORTERS

Dieci anni di bottega, ma oltre 50 di laboratorio. Nel 1964 il papà Giuseppe entrò nella sede di via Cagliari come responsabile della produzione. Poi la acquisì diventandone l'unico titolare affiancato, a partire dal 1980, dal figlio Guido che l'altro gior-

no ha aperto le porte della «Fabbrica di Cioccolato», come Willy Wonka nel film cult del 1971, per lasciare che le sue praline venissero fotografate da clienti, blogger e giornalisti, come piccole star. «Lavoriamo circa 800 chili di cioccolato al giorno, per un



In via Cagliari

La fabbrica di cioccolato
e Guido Gobino
con il nuovo «Tourinot n.10»

totale di oltre cento tonnellate di cioccolatini l'anno» spiega Elena Angelucci, addetta al controllo qualità. Il viaggio comincia dalle fave che «arrivano essiccate dal Sud America dentro teli di iuta e qui vengono pulite attraverso particolari setacci e

vibrofritri». Le nocciole invece sono quelle Igp delle Langhe, tostate e sgusciate. Da questo momento la genesi del gianduiotto è un profumo susseguirsi di passaggi, ma il segreto sta nel metodo dell'estrusione che «consente di creare i cioccolatini senza l'uso di stampi e con una maggiore concentrazione di nocciole: il liquore di cacao cola direttamente sul nastro trasportatore, e così ogni cioccolatino è unico e irregolare».

E senza l'aggiunta degli aromi, nemmeno di quella vaniglia presente nella ricetta originale del gianduiotto, inventato da Michele Prochet e Ernesto Alberto Caffarel a metà Ottocento nella loro fabbrica di borgo San Donato. Era il 1852: quasi due secoli dopo Gobino è riuscito a portare il cioccolato made in Torino in giro per il mondo. Nel vero senso della parola: l'ha mandato in orbita, con l'ultima missione spaziale di Carlo Nespola.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

